

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
СУМСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**Сучасні технології  
у промисловому виробництві**

**М А Т Е Р І А Л И  
НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ  
ВИКЛАДАЧІВ, СПІВРОБІТНИКІВ,  
АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ  
ФАКУЛЬТЕТУ ТЕХНІЧНИХ СИСТЕМ  
ТА ЕНЕРГОЕФЕКТИВНИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
(Суми, 14–17 квітня 2015 року)**

**ЧАСТИНА 1**

**Конференція присвячена Дню науки в Україні**

Суми  
Сумський державний університет  
2015

## ПАЛЬМОВА ТА ПАЛЬМОВОЯДРОВА ОЛІЇ

Палій Т. А., студент; Сидоренко Є. О., студент; Ліцман Ю. В., доцент

Пальмову та пальмовоядрову олії добувають з африканської олійної пальми (*Elaeis guineensis*). Пальмову олію отримують із м'якої навколоплідної частини, а пальмовоядрову – з ядер плодів. Ці олії мають однакове походження, проте різний склад.

Пальмова олія за складом близька до тваринних жирів, вона містить до 50% насичених (пальмітинова, стеаринова), до 10% - поліненасичених (лінолева, ліноленова) та до 40% мононенасичених (олеїнова, пальмітоолеїнова) жирних кислот. Крім того, до складу пальмової олії входять вітаміни Е, А, карототиноїди.

Пальмоядрова олія за складом близька до кокосової олії і, на відміну від пальмової, містить понад 50% інших насичених жирних кислот (лауринова, міристинова) і леткі кислоти (капронова, каприлова, капронова). Вміст лауринової кислоти ( $C_{12}:0$ ) у пальмовоядровій олії наближає її за складом до молочних жирів.

У техніці пальмову олію застосовують в якості текстильного мастила, у виробництві білої жерсті (для захисту поверхні олова від корозії), епоксидована пальмова олія використовується в якості пластифікаторів і стабілізаторів у виробництві пластмас тощо. У виробництві косметичних засобів продукти пальмової олії застосовують як основу для кремів, інших косметичних засобів, а різноманітні похідні лауринової кислоти пальмовоядрової олії є основною складовою, що зумовлюють мийну дію шампунів. Пальмову олію можна знайти в якості складового компоненту багатьох харчових продуктів, а саме: спредів, згущеного молока, морозива, вермішелі швидкого виготовлення, сирів та ін., лауринову кислоту - як основний компонент пальмоядрової олії – у складі сумішей для дитячого харчування тощо.

Таким чином, пальмова та пальмовоядрова олії широко застосовуються у техніці, харчовій промисловості, виробництві косметичних засобів, що зумовлено їх складом та відносно низькою вартістю виробництва. Проте використання цих олій у різних продуктах харчування поряд з перевагами має і недоліки.

### Список літератури

1. Масло пальмовое [Електронний ресурс]: – Режим доступу: <http://www.real-aroma.ru>.

2. Садовский А. С. Масла перестройки // Химия и жизнь, 2003, №11. С. 30-33.